Каба чёрек

Kaba Çörek

½ пакетика быстрорастворимых дрожжей
3 стакана теплой воды
5-6 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Жарить:
2 стакана растит. масла

Растворить дрожжи в воде, добавить растит. масло и соль.
Добавляя муку замесить средней упругости тесто.
Тесто накрыть и оставить в теплом месте минимум на 45 минут.
Затем тесто разделить на кусочки размером с яйцо, скатать, затем слегка прижать сверху чтобы придать плоскую форму. Положить на плоское блюдо и оставить еще на 15-20 минут.
Слегка нагреть масло в сковороде, затем снова слегка прижать булочки и обжарить в масле с двух сторон.
Подавать с сыром, вареньем или бекмесом.

Такие булочки готовят в западной Тракии на праздники и раздают соседям.